Pur, ganzheitlich & überraschend anders

HOBENKÖÖK
CATERING & EVENTS

BUDENKARTE

Für Gruppen ab 25 Personen

sturmfreie bude

Mai 2024 – 30 Juni 2024

REGIONAL & SAISONAL

Die Buden & Hobenköök schwingen sich aufs Rad- für Hamburg, das Klima und für dich!

Zusammen mit unserem Kooperationspartner **tricargo** und ihren Lastenfahrrädern beliefern wir eure Veranstaltungen umwelt- und klimaschonend.

Was das genau bedeutet?
Anders als bei konventionellen Auslieferungen können wir ab sofort gemeinsam einen nachhaltigen Beitrag zur autofreien Innenstadt leisten und zusätzlich ein visionäres Unternehmen aus der Region supporten.

Denn seit 2016 beliefert das Team von **tricargo** die City - komplett emissionsfrei. Dabei setzt die Genossenschaft auf multifunktionale Lastenrädern, die auch die Buden und euch mit den Leckereien aus der Hobenköök beliefern.
Die Zahlen sprechen für sich: 10.000 km sind die Elektrolastenräder bereits unterwegs gewesen und haben dabei im Vergleich zum PKW
800 l Diesel und über 2,2 Tonnen CO_2 eingespart.

Was ändert sich für euch?
Zusätzlich zum Angebot werden 25,00 € Ökobeitrag berechnet.

Wir freuen gemeinsam mit **tricargo** klimafreundliche Mobilität zu fördern und in umweltfreundliche Logistik innerhalb Hamburgs zu investieren.

tricargo.de

REGIONAL & SAISONAL

Kleenes Fröhstück {Kleines Frühstück}

ab 25 Personen

Fröstück

Roggenvollkornschrot[1] **Canapé mit** Radieschen-Frischkäse[7] und Schnittlauch

Käse-Stange[1,7] **von Lenes Backstube** vegetarisch

Lauwarme Pankoken[1,3,7] mit Self Service Station Sirup, Marmelade und Schokocreme aus Hobenköök-Manufaktur

Granola "HKS" mit Haferflocken[1], Buchweizen, Sesam[11], Rübensirup und karamellisierte Sonnenblumenkerne mit Haferjohghurt[1] und Apfelkompott von Hof Matthies vegan

Ai-Kooken[3] (Frittata) mit Spargel und Käse[7] vom Deich

20,90 € pro Person

Fröstück „mit kleenen Happen in den Tag"

Crepe-Röllchen[1] **mit gebeizter Lachsforelle**[4], Gurken-Dillcreme[7] und Gartenkresse Kresse aus Lüneburg

Frühstücks-Burrito[1] mit Basilikumkrem[7], Gurken, Paprika und Karotte

Ai-Kooken[3] (Frittata) mit Kohlrabi, getrockneten Aprikosen und Walnüssen

Obstsalat (klein) mit Quinoa und getrockneten Cranberrys

Müslicookie[1,3,7] von der Bohlsener-Mühle mit getrockneter Aprikose und Beere

22,90 € pro Person

Brotzeit {Brottied}

ab 25 Personen

Halbe belegte Dinkel & Mehrkornbrötchen[1] **von Bäckerei Bahde belegt mit**

Pastrami mit hausgemachten Rub[10], Spitzkohl-Apfel-Salat und Meerrettich-Senf-Mayonnaise[3]

Büffelmozzarella[7] aus Brandenburg mit Tomaten-Kompott, gepickelten roten Zwiebeln und gegrilltem grünen Spargel vegetarisch

Lachsforelle[4] von Frisch Gefischt aus der Heide mit Gurken-Relish10, Radieschen und marinierten Wildkräutern

Nordische Felderbsen-Rote Bete-Hanfkrem mit eingewecktem Gemüse[9] aus der Markthalle, Sesam und Egerlingen vegan

23,90 € pro Person

Hobenköök Klapp-Sandwich
Buttermilch- Apfelschwarzbrot[1,7]

belegt mit

Rindertatar[3] vom Waldhof Zydek mit gepickeltem Gemüse[9]

Spargel-Omelette[3] mit Kopfsalat und Radieschen-Sprossen von Malte vegetarisch

Geräucherter Blumenkohl mit Rote-Bete-Miso-Karottenkrem von Mimi Ferments, Zwiebeln und Gurken-Dill Salat vegan

23,90 € pro Person

HOBENKÖÖK CATERING & EVENTS

sturmfreie bude

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Kleines Mittagessen {Kleener Middach}

ab 25 Personen

Suppe „een“

Sieben Kräuter-Frühlingssuppe
mit Joghurt[7] von Meierei Horst, mariniertem Spargel von Hof Werner,
Wiesen-Champignons vom Leipziger Pilzhof
vegetarisch

&

Chili sin Carne
mit bunten Bohnen, Sauerrahm[7] von Hof Kruse,
Chilis aus der Lüneburger Heide und Koriander aus Vierlanden vegan

Sauerteigbrote[1]
von Bäckerei Bahde
dazu aufgeschlagene Butter[7] von Meierei Horst

18,90 € pro Person

Suppe „twee“

Spargel-Cremesuppe
mit gebackenem Tofu[1,6] Würfeln aus Eimsbüttel, Kohlrabi-Salat,
Zitronen-Öl und Frühlauch vegetarisch

&

Grüne Erbsensuppe
mit Wiesenkräutern & Blüten, gerösteter salziger Buchweizen
und Minz-Öl
vegan

Sauerteigbrote[1]
von Bäckerei Bahde
dazu aufgeschlagene Butter[7] von Meierei Horst

19,90 € pro Person

Kleines Mittagessen {Kleener Middach}

ab 25 Personen

Middach „een“

Salat wie bei Mutti
Bulgur[1], Salatherzen, Apfelspalten mit gebackenen Felderbsen
und Joghurt[7]-Holunderdressing vegan

Frikadelle vom Landschwein[1,3,10] von Biofleischerei Fricke
mit Ofen-Schmelzwiebel, grüner Pfefferrahmsoße[7],
Kartoffelstampf[7] mit Liebstöckel und buntem Gemüse[9] aus der Markthalle

Spargel-Risotto
mit Fenchel, Radieschen, Chili-Frischkäse von Formo,
Kapern-Knusper und Spinatsalat vegan

24,50 € pro Person

Middach „twee“

Salat wie bei Mutti
Quinoa-Karotten Salat mit Gurke, Rhabarber-Dressing
und gerösteten Saaten von der Bohlsener Mühle vegetarisch

Gebratenes Fischfilet[4] **von Frisch Gefischt**
mit Limetten-Chili-Brotkrumen-Kruste[1], bunter Spargel in Rahm
und Dill-Salz-Kartoffeln[7]

Bandnudeln[1,3]
mit Bärlauch-Kräutersoße, confierte Kirschtomaten, Spargel und karamellisierte
Sonnenblumenkerne vegetarisch

28,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Mittagessen {Middach}

ab 25 Personen

Middach „dree“

Salat wie bei Mutti,
Süßkartoffel-Spaghetti mit schwarzem und weißem Quinoa,
fruchtigen Cranberrys und schwarzen Bohnen vegan

Curry von Fake Chicken und grünen Erbsen,
Blumenkohl, Pak Choi und bunter Wildreis
mit Kräutern von Malte mit Bärlauch-Pesto vegan

Gegrillter Tempeh[6] mit Karottenkrem gebratenen Pilzen,
geröstetem wildem Brokkoli, Kürbiskernen und Blattwerk von Malte vegetarisch

24,50 € pro Person

Brainfood

Obstsalat aus der Hobenköök Markthalle von unseren Obsthöfen Matthies, Eckhoff
und Quast mit Erdbeeren und Rhabarber
jeden Tag - saisonal, regional, anders
vegan
6,90 € pro Person

Tzampa Riegel Bio Riegel aus gesunder Gerste
in den Sorten Choco, Goji, Cacao Nibs und Espresso
je 3,50 € Stück

Obstkorb aus der Markthalle von unseren Regionalen Bauern
klein **54,00 €**
mittel **84,00 €**
groß **99,00 €**

Nussmischung[8] von Nusswerker, **Gemüsechips** von Heimatgut
Apfelchips von Hof Matthies
5,90 pro Person

Kuchen & Dessert {Dornach}

ab 25 Personen

Dornach [Dessert]

Orangen-Grießflammerie [3,7]
mit Erdbeersoße
und dunkler-Luftschokolade
6,90 € pro Person
Norddeutscher-Rahmpudding[7] mit
Erdbeermus und Kürbiskernen
6,90 € pro Person
Dunkles Schokoladenmousse [3,7]
mit Orangensoße und Hafer-Knusper
7,50 € pro Person
Norddeutsche Käseauswahl[7] *80 Gramm pro Person*
mit Himbeersenf[10] von Eva Osterholz,
gepickeltem Gemüse und Apfel-Buttermilchschwarzbrot [1,7]
9,90 € pro Person

Koken [Kuchen]

Bienenstich-Creme [1,3,7]
mit Rhabarber und Mandel Crumble
6,50 € pro Person

Kleiner Erdbeerkuchen [1,3]
mit Vanillecreme und Joghurt-Gel [7]
6,50 € pro Person
Zitronentartlet
mit Mürbeteigboden [1,3,7] Baisér [3] und Beeren der Saison
6,60 € pro Person

Quiche

Spargel-Quiche mit Schmand [1,3,7] Frühlingslauch und Sonnenblumenkernen
9,90 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Kleine Fingerfood Gerichte

Zum Empfang
ab 25 Personen

Fingerfood zum Empfang „een“

Hobenköök Burrito [1] mit gebratenem grünen Spargel von Hof Werner, gepickelter Rettich, Salatherzen und weißes Bohnenmus vegan

Gebeizte Lachsforelle [4] mit Dill & Rosa Beeren, Flammkuchenteig [1,3], Kräuter-Schmand [7] mit Kräutern von Malte und süß-saurer Gurke

Pastrami auf Buttermilch-Schwarzbrot [1,7] aus der Hobenköök-Manufaktur, Apfelspalte, Senf-Mayonnaise [3,10], Krautsalat und frisch geriebenen Meerrettich

21,50 € pro Person

Fingerfood zum Empfang „twee“

Erbsen-Spargel Tatar mit Essig-Mayonnaise, Nussbutter-Knusper [8] und Kräuter aus Vierlanden vegan

Fisch-Praline [1,3,4] von Frisch Gefischt mit Chili, Koriander und Zitronen-Creme [7]

Kohlrabi-Kartoffel-Quiche [1,3] mit Frischkäsecreme [7], Radieschen und Schnittlauch vegetarisch

19,50 € pro Person

Bitte beachte, dass die kleinen Fingerfood Gerichte nicht zum satt machen kalkuliert sind.
Gern als Flying Fingerfood serviert.
Hinzu kommen Personalkosten und Equipmentkosten, je nach Personenanzahl und Veranstaltungsformat.

Kleine Fingerfood Gerichte I

Zum satt werden
Ab 25 Personen

Salat wie bei Mutti Couscous-Spargelsalat mit Erdbeeren von Hof Werner, Zitronenessig und marinierten grünen Erbsen vegan

Sommergemüse aus dem Ofen mit Büffelmozzarella [7] aus Brandenburg, Wurzelbrotkrumen[1] und Petersilien-Kapern-Pesto vegetarisch

Gebackenes weißes Fischfilet [4] von Frisch Gefischt mit Remoulade [3], Krautsalat und Dillspitzen

Frikadelle von Fleischerei Fricke [1,3,10] mit roten gepickelten Zwiebeln und Brokkoli-Kartoffelsalat

Kleiner Erdbeerkuchen [1,3] mit Vanillecreme und Joghurt-Gel [7]

34,90 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Kleine Fingerfood Gerichte II

vegetarisch & vegan | Zum satt werden
Ab 25 Personen

Felderbsen-Falafel mit Rote Bete Humus, gerösteter wilder Brokkoli und Tomaten-Salsa vegan

Büffel-Feta [7] von der Feddersen-Farm mit Moorrübenmus, Gegrillter Spargel, salzige Sonnenblumenkerne und Grünzeug vegetarisch

Kohlrabi-Kartoffel-Quiche [1,3] mit Frischkäsecreme [7], Radieschen und Schnittlauch vegetarisch

Hobenköök Burrito [1] mit gebratenem grünen Spargel von Hof Werner, gepickelter Rettich, Salatherzen und weißes Bohnenmus vegan

Norddeutscher-Rahmpudding [7] mit Erdbeermus und Kürbiskernen vegetarisch

32,90 € pro Person

Kleine Fingerfood Gerichte III

Kleen und fine | mit einer warmen Komponente
Ab 25 Personen

BBQ Blumenkohl Wing [10] mit Rauchtomate von Senf Pauli, und Fenchel-Salat vegetarisch

Rote Bete-Matjes von Plotz [4] auf Hobenköök-Apfelschwarzbrot [1,7], Nussmus [8] und Apfelscheibe

Rosa Roastbeef mit Knet-Fenchel, Tomate, gepickelte Schalotten und Estragon-Mayo [3]

Lauch-Spargel-Quiche [1,3] mit Nussbutter-Mayonnaise [3](warm)

Koji-Frischkäse-Spinat-Bällchen mit Tomaten-Chutney und Knäckebrot [1] vegetarisch

Dunkles Schokoladenmousse [3,7] mit Orangensoße und Hafer-Knusper [1]

39,90 € pro Person

Kleine Fingerfood Gerichte IV

Kleen und fine | Zum satt werden
Ab 25 Personen

Burrito [1] **mit Hähnchenstreifen** vom Bauckhof mit Rauch-Paprika-Mayonnaise [3], Cole Slaw [3] und Ahornsirup

Hoben-Röllchen [1,3] **mit gebeizter Lachsforelle** [4] **aus der Hobenköök Manufaktur**, Gurken-Dillcreme [7], Buchweizen, Kerbel, Römer-Salat-Herzen

Gebackene Hummer-Praline [1,2,3] mit Sardellenkrem [4], gezupftem Dill und Forellenkaviar [4]

Erbsen-Räuchertofu-Kroketten [1,6] auf Rotkohl-Salat und Zitronen-Chili-Mayo vegan

Lauchzwiebel-Pilz-Quiche [1,3] mit Eiern vom Hof Andresen, und Kräuterquark [7] von Meierei Horst

Norddeutscher-Rahmpudding [7] mit Erdbeermus und Kürbiskernen vegan

49,90 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Hobenköök Buffet I

Ab 25 Personen

Sauerteigbrote [1] **von der Bäckerei Bahde,**
mit brauner Umami Butter [7], Kichererbsen-Bete-Hanfkrem
und grüne Kräuter Salsa

Vördeem | Vorspeise

Salat wie bei Mutti, Bulgur-Salat [1] mit Felderbsen, Linsen
und würziger Kräutermarinade vegan

Katenschinken von Basedahl mit Wurzelbrotchip [1],
bunter Ofenspargel, Erdbeeressig von Fruchtwerker
und Wildkräutern von Malte aus Vierlanden

Middeninne | Hauptgang

Frikadelle vom Landschwein [1,3,10] mit Ofenzwiebeln,
Pilzen in Rahm [7], Kartoffel-Röstzwiebel-Stampf
und buntes Gemüse [9] aus unserer Markthalle

Bandnudeln [1,3] mit Bärlauch-Kräutersoße [6], confierte Kirschtomaten,
Spargel und geröstete Sonnenblumenkerne vegan

Dornach | Dessert

Orangen-Grieß-Flammerie [3,7] mit Erdbeersoße und dunkler-Luftschokolade

Kleiner Erdbeerkuchen [1,3] mit Vanillecreme und Joghurt-Gel [7]

38,90 € pro Person

Hobenköök Buffet II

Ab 25 Personen

Sauerteigbrote [1] **von der Bäckerei Bahde,**
mit brauner Umami Butter [7], Kichererbsen-Bete-Hanfkrem
und grüne Kräuter Salsa

Vördeem | Vorspeise

Räucherfischauswahl [4] **von Rasmus** mit Knollenselleriekrem [9],
gerösteten Sonnenblumenkernen, Gartenkresse und mariniertem Gemüse

Sommergemüse aus dem Ofen mit Büffelmozzarella [7] aus Brandenburg,
Wurzelbrotkrumen [1] und Petersilien-Kapern-Pesto vegetarisch

Middeninne | Hauptgang

Kalbstafelspitz vom Waldhof Zydek in Meerrettich-Rahm [7],
Gemüse aus der Markthalle [9] und Boullion-Kartoffeln

Bunte-Teigtaschen [1,3] gefüllt mit Spinat-Ricotta [7], Tomatenkompott,
Zucchini und Spargel von Hof Werner vegetarisch

Dornach | Dessert

Norddeutscher-Rahmpudding [7] mit Erdbeermus und Kürbiskernen

Hamburger Rode Grütt mit Erdbeeren und Luftschokolade

38,90 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Hobenköök Buffet III

vegetarisch & vegan | Ab 25 Personen

Sauerteigbrote [1] **von der Bäckerei Bahde,**
mit brauner Umami Butter [7], Kichererbsen-Bete-Hanfkrem
und grüne Kräuter Salsa

Vördeem | Vorspeise

Felderbsen-Falafel mit Rote Bete Humus, gerösteter wilder Brokkoli und Tomaten-Salsa vegan

Lauch-Spargel-Quiche [1,3] mit Radicchio und Nussbutter-Mayonaise [3] vegetarisch

Middeninne | Hauptgang

Ofen Spargel mit getrockneten Tomaten, Olivenöl von Arte Fakt, Salzzitronen aus der Hobenköök-Manufaktur und Ofen Süßkartoffeln vegan

Sommergemüse-Curry [9] aus Blumenkohl & Erbsen, gegrilltem Paprika, Limetten-Wildreis und Spinat-Pesto vegan

Dornach | Dessert

Kleiner Erdbeerkuchen [1,3] mit Vanillecreme und Joghurtgel [7]

Obstsalat aus der Hobenköök Markthalle von unseren Obsthöfen Matthies, Eckhoff und Quast mit Erdbeeren und Blutrhabarber vegan

38,90 € pro Person

Hobenköök Buffet IV

vegetarisch & vegan | Ab 25 Personen

Sauerteigbrote [1] **von der Bäckerei Bahde,**
mit brauner Umami Butter [7], Kichererbsen-Bete-Hanfkrem
und grüne Kräuter Salsa

Vördeem | Vorspeise

Gebackene Selleriepraline [9] mit Apfel-Gel, Gurkensteifen und Fenchelgrün vegetarisch

Schafsgrillkäse [7] mit Karottenkrem gebratenen Pilzen, geröstetem Brokkoli, Sonnenblumenkerne und Blattwerk vegetarisch

Middeninne | Hauptgang

Spargel-Basilikum-Risotto mit gegrillter Zucchini, marinierten Erbsen und Käse vom Deich [7] aus unserer Frischetheke vegetarisch

Fake Chicken-Hähnchenbrust mit Champignons und Erbsen in Rahm [6], buntem Sommergemüse [9] und Ofen Kartoffeln mit Kräutern von Malte vegan

Dornach | Dessert

Dunkles Schokoladenmousse [3,7] mit Orangensoße und Hafer-Knusper [1] vegetarisch

Norddeutsche Käseauswahl [7] mit Himbeersenf [10] von Eva Osterholz, gepickeltem Gemüse und Apfel-Buttermilchschwarzbrot [1,7] vegetarisch

39,90 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

REGIONAL & SAISONAL

Hobenköök Menü Klassiker

Ab 25 Personen

Sauerteigbrote [1] **von der Bäckerei Bahde,**
mit brauner Umami Butter [7], Kichererbsen-Bete-Hanfkrem
und grüne Kräuter Salsa

Vördeem | Vorspeise
Gebeizte Lachsforelle [4] von Frisch Gefischt, Ofen-Gemüse [9],
saure Alblinsen, Kräuter-Öl und roten Pickel-Zwiebeln

Supp / Suppe
Rote Bete-Cremesüppchen [7] mit Gewürzgurken-Relish,
marinierte Creme Fraiche [7] und gerösteter Buchweizen

Zwischendrinne / Zwischengang
Bunter Ofenspargel mit Büffelmozzarella [7] aus Brandenburg
Petersilien-Pesto, Nussbutter-Brotkrumen [1,7] und Leindotter-Öl vegetarisch

Middeninne | Hauptgang
Trocken gereifter Rinderrücken vom Waldhof Zydek mit Rosmarin-Jus,
buntem Gemüse [9] aus dem Markt und Kartoffel-Trüffelpüree [7]
und Wiesenkräuter-Salat

Dornach | Dessert
Rhabarber-Clafoutis
Ein Törtchen mit Mürbeteig [1,3,7] und Rhabarber-Füllung
mit Erdbeer-Gel, Schokoladen-Knusper [1] vegetarisch

3-Gang | 49,90 € pro Person
4-Gang | 54,90 € pro Person
5 Gang | 59,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Hobenköök Menü

vegan & vegetarisch I ab 25 Personen

Sauerteigbrote [1] **von der Bäckerei Bahde,**
mit brauner Umami Butter [7], Kichererbsen-Bete-Hanfkrem
und grüne Kräuter Salsa

Vördeem | Vorspeise
Gebackener Ofen Salz Kohlrabi mit Gurken-Senfkompott [10], Feldsalat,
Buchweizen und hellen Trauben vegan

Supp / Suppe
Gelbe Erbsen-Tomatensuppe mit salzig geröstetem Buchweizen,
Basilikum-Rauke-Salat und Chili-Öl vegan

Zwischendrinne / Zwischengang
Teigtaschen gefüllt mit Ricotta [1,3,7], Selleriekrem [9],
Blauschimmelkäse-Soße [7], mariniertem jungem Spinat
und geröstetem Blumenkohl vegetarisch

Middeninne | Hauptgang
Schafsgrillkäse aus der Hobenköök [7] mit Zitronen-Olivenöl
von Artefakt mariniert, Felderbsenkrem, grünen Erbsen und Spargel vegetarisch

Dornach | Dessert
Kleiner Erdbeerkuchen [1,3] mit Vanillecreme, Feldsalatcreme
und Salzcarameleis [3,7]

3-Gang | 44,90 € pro Person
4-Gang | 49,90 € pro Person
5 Gang | 55,50 € pro Person